



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMÜ VANİLYA JÖLESİ (ALMANYA)

450 ml alan 2 kavanoz için yeterli MALZEME

1.2 kilo kırmızı frenk üzümü (600 ml suyu için),

3 portakal,

1 çubuk vanilya,

6 damla badem aroması,

500 g pratik reçel şekeri.

1. Frenk üzümlerini yıkayarak süzölmeye bırakın ve ayıklayın, sularını sıkın. 600 g frenk üzümü suyunu bir kaba koyun.

2. Portakalları sıkın, suyunu tel süzgeçten süzün. Vanilyayı yarıp, içini çıkartın, kabuklarını bir tarafa koyun.

3. Portakal suyunu ve vanilyayı frenk üzümü suyuna karıştırın, badem aromasını damlatın. Pratik reçel şekerini dökün, devamlı karıştırarak 1-2 dakika kaynatın.

4. Tencereyi ateşten alın, üstünde oluşan köpüğü alın. Jöleyi kavanozlara doldurun, daha fazla vanilya tadı için vanilya kabuklarını kavanozlara koyabilirsiniz.